

So Barnes

LUXURY WORLD

Les plus beaux biens à vendre
ou à louer dans le monde

LANCER LA RECHERCHE



SoBarnes



[Accueil](#) > [International](#) > [À un saut de puce de Miami](#)



INTERNATIONAL, SO...GOURMAND / PAR BARNES INTERNATIONAL

À un saut de puce de Miami

Vous savez ô combien nous aimons vous faire découvrir les plus belles pépites de la planète. Celles qui brillent d'un éclat particulier, des adresses encore un peu secrètes, mais qui seront les plus réputées demain.

Alors c'est tout simple, 2 pitches s'offrent à vous : un saut de puce de **Miami** à **Nassau**, en bateau ou en avion pour un dépaysement total - bien que la mer soit toujours turquoise - ou un voyage transatlantique pour vous ressourcer sous le soleil de cette île **luxueuse des Bahamas**.

Une chose est certaine, dès votre arrivée, le nom de **Cocoplum** sera murmuré à vos oreilles comme une confidence que l'on est fier de partager entre amis. Cocoplum Bistro est LE restaurant qui manquait aux résidents de l'île et aux Bahaméens, idéalement situé, à **proximité des célèbres clubs privés** de Lyford Cay, Old Fort Bay et Albani. Une **adresse élégante et décontractée** (juste ce qu'il faut, nous sommes dans le triangle d'or de Nassau, ne l'oublions pas) dotée d'une **cuisine raffinée** et savoureuse aux couleurs de la **gastronomie méditerranéenne**. La décoration y est chaleureuse - designée par la talentueuse **Gabriella Curry** avec des meubles et des objets chinés de par le monde, une **ambiance unique** changeante selon les envies des propriétaires qui apportent quelques pièces de leurs collections personnelles. Bref, un lieu plein de charme avec du caractère aussi bien à l'intérieur pour les aficionados de la clim qu'à l'extérieur sur la **terrasse abritée**.

Cocoplum est le fief d'une chef autodidacte talentueuse, **Cécile Cathelin**, qui aime depuis toujours partager son amour de la cuisine avec ses amis. Elle s'aventure dans la cour des grands avec l'ouverture de ce restaurant à **New Providence** et elle le fait avec brio. On tire notre chapeau, le succès est au rendez-vous et il est grandement mérité. Et vous savez que les palais délicats de la rédaction sont excessivement exigeants.

La chef possède l'art d'apporter à une **cuisine méditerranéenne** une pincée de fantaisie qui met en joie nos papilles aguerries. Dans sa petite cuisine laboratoire, Cécile joue d'un **nuage d'épices du bout du monde**, une combinaison savante dont elle garde farouchement le secret. Elle parsème de graines des **recettes savoureuses de poissons** pêchés le matin pour apporter un léger croustillant. Et pour relever ses viandes moelleuses, elle a mis au point une sauce divine, mais là aussi, la recette est bien gardée par sa brigade.

Comme par magie, la chef transforme d'un tour de main un avocat Power Flower et un Babaganoush en une **explosion de saveurs**. Vous voilà transporté des eaux Bahaméennes à la mer Méditerranée, pour votre plus grand bonheur.

On ne vous dévoile pas la **carte**, c'est comme ça, d'ailleurs elle change selon les envies et les nouvelles créations de Cécile, surnommée Cess par ses amis ou Chefy par son équipe. Pas besoin de lire dans les nuages, Cocoplum deviendra votre deuxième maison. Le charme indéniable, l'accueil chaleureux et la générosité de Cécile Cathelin, tout comme la réputation de sa Madeleine (format familial) ont fait le tour de l'île à la vitesse de l'éclair.

Avec un brin de chance, on vous le souhaite, peut-être serez-vous l'heureux convive qui se verra offrir la Mamma Madeleine de Cess à déguster au petit **déjeuner sous les palmiers**.

Un petit conseil, partagez-la avec modération !

